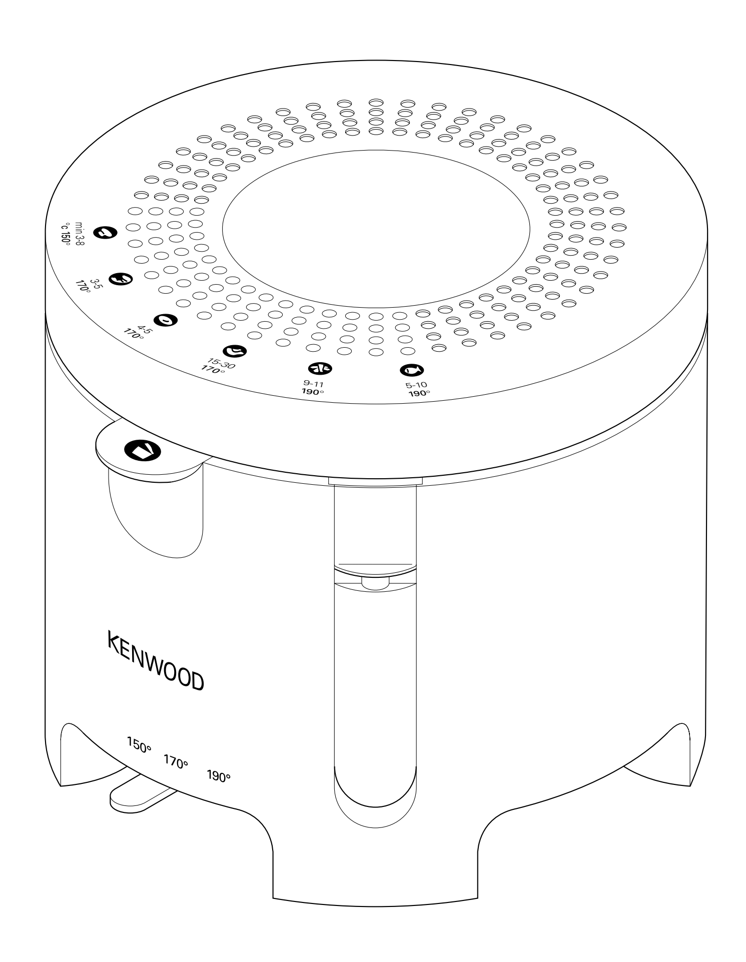
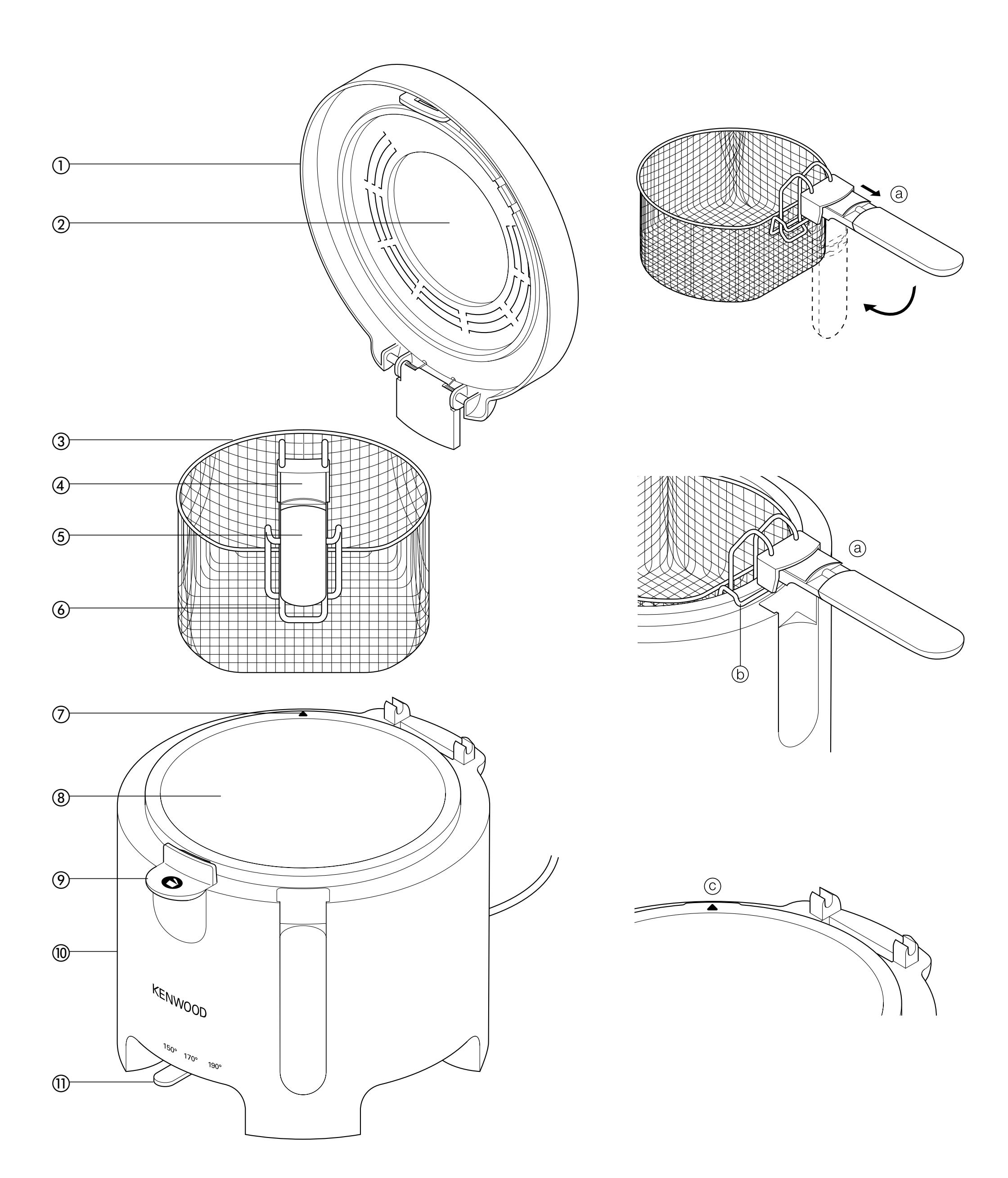
KENWOOD



DF320 series



①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
KENWOOD
150°
170°
190°
ⓐ
ⓐ
ⓑ
ⓒ

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

sécurité

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Maintenez la friteuse hors de portée des enfants avant et après l'utilisation: les matières grasses restent chaudes pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon en contact avec des surfaces chaudes, ni pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont entièrement secs avant utilisation.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre friteuse.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1. Retirez tous les emballages.
2. Démontez l'appareil : voir "démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse".
3. Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage'.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

① couvercle amovible avec filtre permanent à mailles
② hublot de contrôle
③ panier
④ levier de la poignée
⑤ poignée rabattable
⑥ support du panier
⑦ bec verseur (▲)
⑧ bol fixe
⑨ ouverture du couvercle
⑩ corps
⑪ thermostat avec témoin lumineux

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

1. Enfoncez le bouton de déverrouillage ⑨ afin d'ouvrir le couvercle. Soulevez ensuite le couvercle et retirez-le.
2. Soulevez la poignée et retirez le panier.

assemblage et utilisation

1. Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN'.
2. Introduisez le panier et abaissez la poignée en glissant le levier ⓐ vers l'avant. Fermez le couvercle.
3. Branchez et sélectionnez la température requise ⑪.
4. Le témoin s'éteint lorsque l'huile atteint la température adéquate pour commencer la friture. Remplissez le panier et descendez-le dans l'huile. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients indiquées.** Le témoin s'allume par intermittence, indiquant que la friteuse maintient une température constante.
5. Au terme de la cuisson, ouvrez le couvercle et soulevez le panier. Pour égoutter les aliments, accrochez le support du panier ⑥ sur le rebord du bol ⓑ .

- Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1,2 kg
- **frites surgelées** 800g

capacités en huile et matière grasse

- **huile maximum** 2,3 litres
- **huile minimum** 1,5 litres
- **corps gras maximum** 2kg
- **corps gras minimum** 1,4kg

tableau des températures et temps de friture

Les temps de friture sont uniquement fournis dans ce tableau à titre indicatif et doivent être ajustés en fonction des quantités ou de l'épaisseur différente des aliments, ainsi qu'en fonction de vos goûts.

Aliments	**Temp. de friture**	**Temps de friture**
Frites fraîches 600 g/ ½ panier (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190°C	6 – 8 minutes
Frites fraîches 1 kg	190°C	9 – 12 minutes
Frites surgelées 800 g	190°C	9 – 11 minutes
POISSON		
Langoustines surgelées enrobées de chapelure	170°C	3 – 5 minutes
Portions de filet de poisson blanc enrobées de chapelure ou de pâte à frire	170°C	10 – 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Crevettes fraîches enrobées de pâte à frire	190°C	3 – 5 minutes
POULET		
Portions de poulet panées	170°C	15 – 20 minutes (petite/moyenne taille) 20 – 30 minutes (grande taille)
Cuisses de poulet fraîches et panées	170°C	15 minutes
Nuggets de poulet surgelés	190°C	6 – 8 minutes
FRUITS/LÉGUMES		
Beignets de fruits 2 – 3 morceaux	190°C	3 – 5 minutes
Beignets de légumes	190°C	3 – 5 minutes
Rondelles d'oignons panées et surgelées	190°C	3 – 5 minutes
Oignons/champignons frais	150°C	3 – 5 minutes

entretien et nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez toujours la friteuse avant de la nettoyer.
- Videz l'huile contenue dans le bol à l'aide du bec verseur (▲) situé sur le rebord du bol ⓒ .

corps de la friteuse/bol fixe

- Extérieur du corps de la friteuse : essuyez à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement. **Ne le mettez jamais dans l'eau.**
- Intérieur du bol : après chaque utilisation, remplissez d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un nettoyant non abrasif.

le couvercle

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes.

le panier

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.
- Le couvercle et le panier peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

service après vente

- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **En cas de problème rencontré lors de l'utilisation de la friteuse, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service d'assistance technique.**

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
- entretenir ou faire réparer votre friteuse

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

Guide de dépannage

Problème	**Cause possible**	**Solution**
La friteuse ne fonctionne pas	Friteuse non branchée	Vérifiez le branchement de la friteuse
	Fusible sauté	Vérifiez le fusible/coupe-circuit de votre installation et remplacez le fusible si nécessaire. Si le problème persiste, consultez la section “service après-vente”.
L’huile déborde	Niveau maximal d’huile dépassé	Vérifiez le niveau de l’huile
	Panier surchargé/capacité maximale de frites dépassée	Consultez le tableau de friture pour les quantités recommandées
	Aliments mouillés introduits dans l’huile	Égouttez et séchez soigneusement les aliments
	L’huile est vieille et s’est détériorée	Remplacez-la par de l’huile fraîche
	Emploi d’une huile incorrecte/mélange d’huiles différentes	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Odeur désagréable/L’huile fume	L’huile est vieille et s’est détériorée	Remplacez-la par de l’huile fraîche
	L’huile n’est pas adaptée à un emploi en friteuse	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Performances de friture médiocres	Emploi d’une température incorrecte	Sélectionnez la température correcte
	Panier surchargé	Réduisez la quantité d’aliments contenue
	Frites fraîches trop humides soigneusement les frites	Égouttez et séchez